

# *Hotel-Restaurant Kreuz Meyer*

## *Der Herbst lässt grüßen*

<i>179</i>	<i>Kürbiscremesuppe</i>	<i>6,20 €</i>
<i>450</i>	<i>Knusprig Gebackene Weißwursttaler mit Pommes und Süßem Senf</i>	<i>10,90 €</i>
<i>462</i>	<i>Gebratene Kräutersaitlinge, Mozzarella, Cherry-Tomaten auf Rucola</i>	<i>12,50 €</i>
<i>445</i>	<i>Omas Kohlroulade mit Specksoße und Salzkartoffeln</i>	<i>12,50 €</i>
<i>456</i>	<i>Wildkräutersalat mit Brezelcroutons, Radieschen und Hähnchenbruststreifen</i>	<i>15,00 €</i>
<i>468</i>	<i>Tafelspitz mit Apfelspalten, Preiselbeer-Meerrettichsoße und Salzkartoffeln</i>	<i>18,50 €</i>
<i>674</i>	<i>Weidekalbsleber „Berliner Art“ mit Zwiebeln, Apfelringen und Kartoffelpüree</i>	<i>19,50 €</i>
<i>458</i>	<i>Lammedaillons mit Kräuterkruste, Madeirasoße, Grill-Pfannengemüse, Kürbiskernrösties</i>	<i>22,50 €</i>
<i>169</i>	<i>Geschmorte Kalbsbäckchen mit Bohnenbündchen und Spätzle</i>	<i>22,50 €</i>
<i>36</i>	<i>Wildhacksteak mit gebratenen Saitlingen, Spätzle Rotkrautsalat und Preiselbeeren</i>	<i>18,70 €</i>
<i>16</i>	<i>Wildschweinschnitzel mit Rosenkohl, Haselnuss-Spätzle und Preiselbeeren</i>	<i>22,50 €</i>
<i>45</i>	<i>Geschmorte Hirschkeule, Pfifferlinge, Preiselbeersoße, Apfelrotkraut und Spätzle</i>	<i>22,50 €</i>
<i>490</i>	<i>Rehmedaillons mit Pfifferlinge, Preiselbeersoße, Rosenkohl und Salzkartoffeln</i>	<i>24,50 €</i>